

**PHILIPS**

HD920X

# Εγχειρίδιο χρήσης

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ**

Σημαντικό!	3
Εισαγωγή	7
Γενική περιγραφή	7
Πριν την πρώτη χρήση	9
Προετοιμασία για χρήση	9
Χρήση της συσκευής	9
Πίνακας τροφίμων	9
Τηγάνισμα σε αέρα	11
Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών	14
Καθάρισμα	15
Πίνακας καθαρισμού	16
Αποθήκευση	17
Ανακύκλωση	17
Εγγύηση και υποστήριξη	17
Αντιμετώπιση προβλημάτων	17

## Σημαντικό!

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

### Κίνδυνος

- Να τοποθετείτε πάντα στο καλάθι τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε λάδι στον κάδο, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στο καλάθι.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.

### Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα

με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή αν είναι κάτω των 8 ετών και χωρίς επιτήρηση.

- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το φις είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά και στο πλάι, και 10 εκ. αέρα πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανένα άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.



- Κατά τη χρήση, ο κάδος, το καλάθι και τα εξαρτήματα εντός του Airfryer αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία. Να είστε προσεκτικοί όταν τα χειρίζεστε.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστό φούρνο αερίου ή κάθε τύπου ηλεκτρικό φούρνο και ηλεκτρικές πλάκες μαγειρέματος ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή αν δείτε μαύρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού, πριν βγάλετε τον κάδο από τη συσκευή.
- Αποθήκευση πατατών: Η θερμοκρασία πρέπει να είναι κατάλληλη για την εκάστοτε ποικιλία πατάτας που αποθηκεύετε και πρέπει να είναι πάνω από 6 °C για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο έκθεσης σε ακρυλαμίδιο στο προμαγειρεμένο φαγητό.
- Μην συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα και μην χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με υγρά χέρια.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 5°C έως 40°C.

### **Προσοχή**

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες

σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής.

- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά η εγγύηση θα ακυρωθεί.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Τοποθετείτε και χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να βγάζετε τα υλικά που μαγειρεύετε στη συσκευή όταν αποκτούν χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα. Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε τις φρέσκες πατάτες σε θερμοκρασία υψηλότερη των 180°C (προκειμένου να περιορίσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του χώρου μαγειρέματος: ζεστή αντίσταση, άκρη μεταλλικών εξαρτημάτων.
- Πάντα να φροντίζετε το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά στο Airfryer.
- Πάντα να φροντίζετε να έχετε τον έλεγχο του Airfryer.

- Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά, το Airfryer μπορεί να βγάζει καπνό.

## Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

## Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Το Airfryer της Philips είναι το μόνο Airfryer με τη μοναδική τεχνολογία Rapid Air που τηγανίζει τα αγαπημένα σας φαγητά με ελάχιστο ή καθόλου λάδι και έως 90% λιγότερο λίπος.

Η τεχνολογία Rapid Air της Philips μαγειρεύει σφαιρικά τα φαγητά χάρη στη σχεδίαση σε σχήμα αστερία, εξασφαλίζοντας άριστα αποτελέσματα από την πρώτη έως την τελευταία μπουκιά.

Πλέον, μπορείτε να απολαμβάνετε τέλεια τηγανητά φαγητά, τραγανά από έξω και μαλακά από μέσα. Τηγανίστε και ψήστε για να ετοιμάσετε πολλά διαφορετικά γευστικά πιάτα με υγιεινό, γρήγορο και εύκολο τρόπο.

Για περισσότερη έμπνευση, συνταγές και πληροφορίες σχετικά με το Airfryer, επισκεφτείτε τη διεύθυνση [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) ή κατεβάστε τη δωρεάν εφαρμογή NutriU\* για IOS® ή Android™.

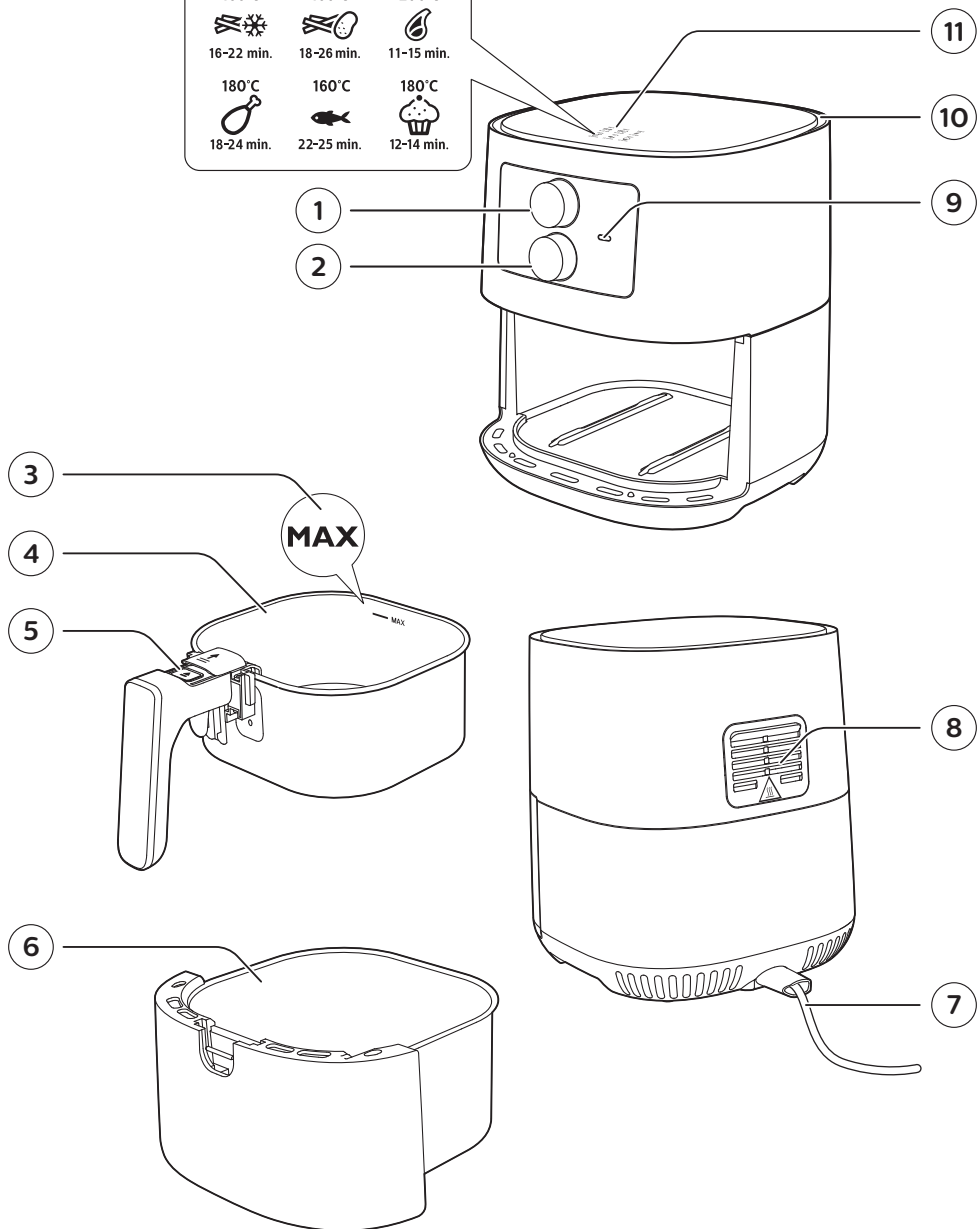
\*Η εφαρμογή NutriU μπορεί να μην είναι διαθέσιμη στη χώρα σας.

Σε αυτήν την περίπτωση μεταβείτε στον τοπικό ιστότοπο της Philips για να λάβετε ιδέες.

## Γενική περιγραφή

- 1 Χρονοδιακόπτης
- 2 Διακόπτης θερμοκρασίας
- 3 Ένδειξη MAX
- 4 Καλάθι
- 5 Κουμπί απασφάλισης καλαθιού
- 6 Οριζόντια κίνηση
- 7 Καλώδιο ρεύματος
- 8 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 9 Ένδειξη τροφοδοσίας
- 10 Είσοδος αέρα
- 11 Πίνακας τροφίμων

180°C 🍷 16-22 min.	180°C 🍖 18-26 min.	200°C 🍌 11-15 min.
180°C 🍷 18-24 min.	160°C 🐟 22-25 min.	180°C 🧁 12-14 min.





## Πριν την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (εάν υπάρχουν) από τη συσκευή.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση, όπως υποδεικνύεται στο κεφάλαιο με τις οδηγίες καθαρισμού.

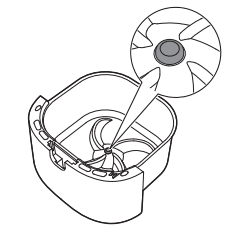
## Προετοιμασία για χρήση

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.



### Σημείωση

- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίζει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, μην την τοποθετείτε κοντά ή κάτω από αντικείμενα στα οποία θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά ο ατμός, όπως τοίχους και ντουλάπια.
- Αφήστε το πώμα από καουτσούκ στον κάδο. Μην το αφαιρέσετε προτού ξεκινήσετε το μαγείρεμα.



## Χρήση της συσκευής

### Πίνακας τροφίμων

Ο παρακάτω πίνακας σας βοηθά να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα διάφορα είδη φαγητού που θέλετε να φτιάξετε.



### Σημείωση

- Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Δεδομένου ότι τα υλικά έχουν διαφορετική προέλευση, μέγεθος και σχήμα ή είναι διαφορετικής μάρκας, δεν είμαστε σε θέση να προτείνουμε τη βέλτιστη ρύθμιση για κάθε υλικό.
- Όταν ετοιμάζετε μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά στο καλάθι 2 με 3 φορές για να πετύχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Υλικά	Ελάχ.– μέγ. ποσότητα	Ώρα (λεπτά)	Θερμοκρασία	Σημείωση
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες)	200-500 γρ. / 7-18 oz	16-22	180 °C/350 °F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο

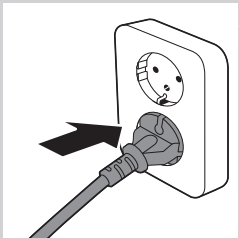
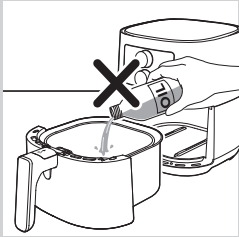
Υλικά	Ελάχ.– μέγ. ποσότητα	Ώρα (λεπτά)	Θερμοκρασία	Σημείωση
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχους 10x10 χιλ./0,4x0,4 ίντσες)	200-500 γρ. / 7-18 oz	18-26	180 °C/350 °F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	200-600 γρ. / 7-21 oz	10-15	200 °C/400 °F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	200-600 γρ. / 7-21 oz	10-15	200 °C/400 °F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Χάμπουργκερ (περίπου 150 γρ./5 oz)	1-3 μπιφτέκια	15-20	200 °C/400 °F	
Ρολό με κιμά	800 γρ. / 28 oz	50-55	150°C/300°F	• Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο (περίπου 150 γρ./5 oz)	1-2 μπριζολάκια	11-15	200 °C/400 °F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Λεπτά λουκάνικα (περίπου 50 γρ./1,8 oz)	1-6 τεμάχια	9-13	200 °C/400 °F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4,5 oz)	2-6 τεμάχια	18-24	180 °C/350 °F	• Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλο (περίπου 160 γρ./6 oz)	1-3 τεμάχια	20-25	180 °C/350 °F	
Ολόκληρο ψάρι (περίπου 300-400 γρ./11-14 oz)	1 ψάρι	15-20	200 °C/400 °F	
Φιλέτο ψαριού (περίπου 200 γρ./7 oz)	1-3 (1 στρώση)	22-25	160°C / 325°F	
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	200-600 γρ./ 7-21 oz	10-20	180 °C/350 °F	• Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας • Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μάφιν (περίπου 50 γρ./1,8 oz)	1-7	12-14	180 °C/350 °F	• Χρησιμοποιήστε τα φορμάκια για μάφιν
Κέικ	500 γρ./18 oz	50-60	160 °C/325 °F	• Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ
Προψημένο ψωμί/ ψωμάκια (περίπου 60 γρ./ 2 oz)	1-4 τεμάχια	6-8	200 °C/400 °F	

Υλικά	Ελάχ.– μέγ. ποσότητα	Ώρα (λεπτά)	Θερμοκρασία	Σημείωση
Σπιτικό ψωμί	500 g / 18 oz	50-60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος</li> <li>Το σχήμα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το ψωμί να μην έρχεται σε επαφή με την αντίσταση καθώς φουσκώνει.</li> </ul>

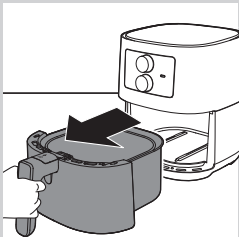
## Τηγάνισμα σε αέρα

### ! Προσοχή

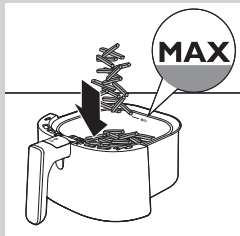
- Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην βάζετε λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό στον κάδο.
- Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές ή τους διακόπτες. Πιάστε τον καυτό κάδο με γάντια φούρνου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.
- Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τη συσκευή.



- 1 Συνδέστε το φικς στην πρίζα.



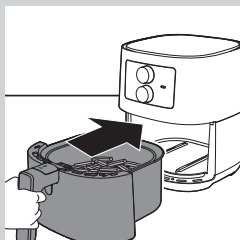
- 2 Αφαιρέστε τον κάδο με το καλάθι από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.



**3** Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.

#### ☰ Σημείωση

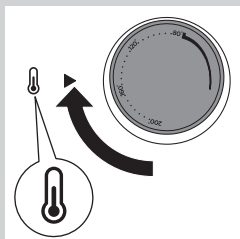
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε το καλάθι πάνω από την ένδειξη "MAX", καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε διαφορετικά υλικά ταυτόχρονα, βεβαιωθείτε ότι έχετε ελέγξει τον προτεινόμενο χρόνο μαγειρέματος για κάθε υλικό προτού αρχίσετε το μαγείρεμα.



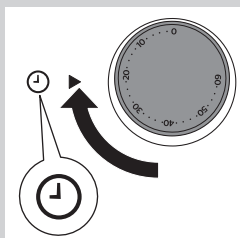
**4** Τοποθετήστε ξανά τον κάδο με το καλάθι στο Airfryer.

#### ! Προσοχή

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς το καλάθι μέσα του.
- Μην αγγίζετε τον κάδο ή το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.



**5** Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.



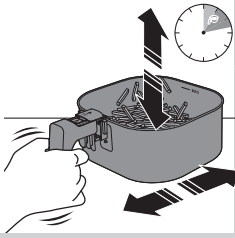
**6** Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

#### ☰ Σημείωση

- Ανατρέξτε στον πίνακα τροφίμων με τις βασικές ρυθμίσεις μαγειρέματος για διαφορετικά είδη τροφίμων.

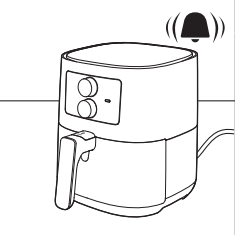
#### \* Συμβουλή

- Αν χρειαστεί να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίστε τους διακόπτες ελέγχου στην απαιτούμενη ρύθμιση.



### Σημείωση

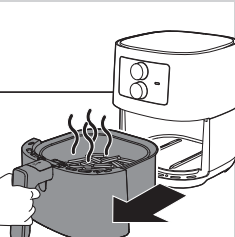
- Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να ανακατέψετε τα υλικά, αφαιρέστε τον κάδο με το καλάθι, τοποθετήστε τον σε μια πυρίμαχη επιφάνεια και ανοίξτε το καπάκι. Πιέστε το κουμπί απασφάλισης καλαθιού για να αφαιρέσετε το καλάθι και ανακινήστε το πάνω από τον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο και τοποθετήστε τα ξανά μέσα στη συσκευή.
- Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στο μισό χρόνο μαγειρέματος, θα ξέρετε ότι πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα υλικά μόλις ακούσετε το κουδουνάκι. Φροντίστε να ρυθμίσετε ξανά τον χρονοδιακόπτη για τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος.



**7** Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.

### Σημείωση

- Μπορείτε, επίσης, να απενεργοποιήσετε τη συσκευή με μη αυτόματο τρόπο. Στρέψτε τον χρονοδιακόπτη στο 0 (αριστερόστροφα). Χρειάζεται λίγο περισσότερη δύναμη από όση βάζετε όταν γυρίζετε τον διακόπτη δεξιόστροφα.



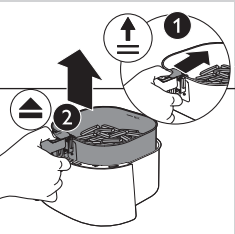
**8** Αφαιρέστε τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

### Προσοχή

- Ο κάδος του Air Fryer είναι καυτός μετά τη διαδικασία μαγειρέματος. Τοποθετείτε πάντα τον κάδο σε πυρίμαχη επιφάνεια (π.χ. σουπλά κατασαρόλας κ.λπ.) όταν τον αφαιρείτε από τη συσκευή.

### Σημείωση

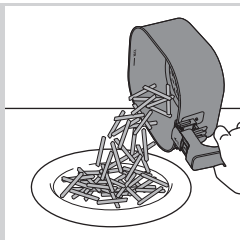
- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Air Fryer από τη λαβή, και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.



**9** Για να αφαιρέσετε μικρά υλικά (π.χ. τηγανητές πατάτες), ανασηκώστε το καπάκι από τον κάδο ανοίγοντας πρώτα το καπάκι και, στη συνέχεια πιέστε το κουμπί απασφάλισης καλαθιού.

### Προσοχή

- Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, το καλάθι, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με το είδος των υλικών που υπάρχουν στο Air Fryer, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.



- 10** Αδειάστε το περιεχόμενο του καλάθιού σε ένα μπολ ή πιάτο. Να βγάζετε πάντα το καλάθι από τον κάδο για να αδειάσετε τα περιεχόμενα, καθώς μπορεί να υπάρχει καυτό λάδι στο κάτω μέρος του κάδου.

### Σημείωση

- Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή ευαίσθητα υλικά, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να τα απομακρύνετε.
- Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.
- Ανάλογα με το είδος των υλικών που μαγειρεύετε, μπορείτε να θέλετε να αφαιρέσετε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λιωμένο λίπος από τον κάδο μετά από κάθε δόση ή προτού ανακινήσετε ή τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στον κάδο. Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Φορέστε γάντια φούρνου για να χύσετε το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος. Τοποθετήστε ξανά το καλάθι στον κάδο.

Όταν μια δόση υλικών είναι έτοιμη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αμέσως το Airfryer για την προετοιμασία της επόμενης δόσης.

### Σημείωση

- Επαναλάβετε τα βήματα 3 έως 10 εάν θέλετε να προετοιμάσετε άλλη δόση.

## Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών

Για να φτιάξετε τις τέλειες σπιτικές τηγανητές πατάτες με το Airfryer:

- Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που είναι κατάλληλη για τηγάνισμα, όπως οι φρέσκες, (ελαφρώς) αμυλώδεις πατάτες.
- Είναι καλύτερο να τηγανίζετε σε αέρα τις πατάτες σε μερίδες έως 500 γρ./18 oz, για ομοιόμορφο αποτέλεσμα. Οι μεγαλύτερες πατάτες συνήθως είναι λιγότερο τραγανές από τις μικρότερες.

- 1** Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε λωρίδες (πάχους 1 x 1 εκ./0,4 x 0,4 ίντσες).
- 2** Μουλιάστε τις κομμένες πατάτες σε ένα μπολ με νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά.
- 3** Αδειάστε το νερό και σκουπίστε τις πατάτες με πετσέτα ή χαρτί κουζίνας.
- 4** Ρίξτε μία κουταλιά της σούπας λάδι στο μπολ, προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν οι πατάτες με λάδι.
- 5** Βγάλτε τις πατάτες από το μπολ με τα χέρια σας ή με μια τρυπητή κουτάλα, ώστε να μείνει το περιττό λάδι στο μπολ.

### Σημείωση

- Μην γείρετε το μπολ για να ρίξετε όλες τις πατάτες μαζί στο καλάθι, καθώς μπορεί να πέσει περιττό λάδι στον κάδο.

- 6 Βάλτε τις πατάτες στο καλάθι.
- 7 Τηγανίστε τις πατάτες, ανακινώντας το καλάθι 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

## Καθάρισμα



### Προειδοποίηση

- Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε το καλάθι, τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής να κρυσώσουν εντελώς.
- Ο κάδος, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής διαθέτουν αντικολλητική επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Να αφαιρείτε το λάδι και το λίπος από το κάτω μέρος του κάδου μετά από κάθε χρήση.

- 1 Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στο 0, βγάλτε το φινι από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει.



### Συμβουλή

- Για να κρυσώσει πιο γρήγορα το Airfryer, αφαιρέστε τον κάδο και το καλάθι.

- 2 Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του κάδου.
- 3 Πλύνετε τον κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε, επίσης, να τα πλύνετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγαράκι που δεν χαράσσει (βλ. "Πίνακας καθαρισμού").



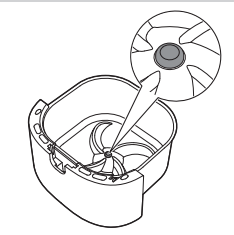
### Σημείωση

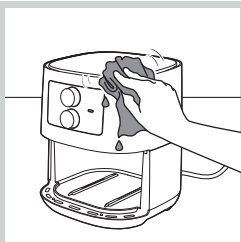
- Τοποθετήστε τον κάδο μαζί με το πώμα από καουτσούκ στο πλυντήριο πιάτων. Μην αφαιρέσετε το πώμα από καουτσούκ προτού ξεκινήσετε το καθάρισμα.



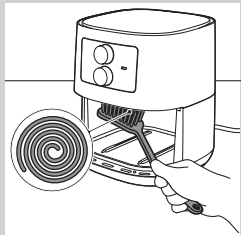
### Συμβουλή

- Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο ή το καλάθι, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10-15 λεπτά. Το μούλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό πιάτων που διαλύει τα λίπη. Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους στον κάδο ή το καλάθι που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό καθαριστικό για την αφαίρεση λίπους.
- Αν χρειάζεται, τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει στην αντίσταση μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή έως μέτρια βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινη βούρτσα ή σκληρή βούρτσα, γιατί μπορεί να καταστρέψει την επιστροφή της αντίστασης.

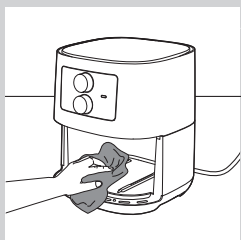




4 Σκουπίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.




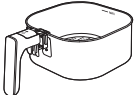



5 Καθαρίστε την αντίσταση με μια βούρτσα καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.



6 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με καυτό νερό και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει.

### Πίνακας καθαρισμού

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗



## Αποθήκευση

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- 2 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά προτού την αποθηκεύσετε.



### Σημείωση

- Να κρατάτε πάντα το Airfryer οριζόντια όταν το μεταφέρετε. Βεβαιωθείτε, επίσης, ότι κρατάτε τον κάδο στο μπροστινό μέρος της συσκευής, καθώς ο κάδος με το καλάθι μπορεί να πέσει αν γείρετε κατά λάθος τη συσκευή προς τα εμπρός. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα εξαρτήματα.
- Ελέγχετε πάντα ότι τα αποσπώμενα μέρη του Airfryer είναι καλά στερεωμένα προτού δοκιμάσετε να μεταφέρετε ή/και να αποθηκεύσετε τη συσκευή.

## Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι το παρόν προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα (2012/19/ΕΕ).
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.


## Εγγύηση και υποστήριξη

Αν χρειάζεστε πληροφορίες ή υποστήριξη, επισκεφτείτε τη διεύθυνση [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ή διαβάστε το ξεχωριστό φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης.

## Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Αιτία	Πιθανή αιτία	Λύση
Το εξωτερικό μέρος της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση.	Η θερμότητα στο εσωτερικό μεταφέρεται στα εξωτερικά τοιχώματα.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Όλες οι λαβές και οι διακόπτες που πρέπει να αγγίξετε κατά τη χρήση παραμένουν αρκετά κρύα, ώστε να μπορείτε να τα πιάσετε.

Αιτία	Πιθανή αιτία	Λύση
		Ο κάδος, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνονται πάντα όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, ώστε να μαγειρεύεται σωστά το φαγητό. Αυτά τα μέρη είναι πάντα πολύ ζεστά για να τα αγγίξετε.
		<p>Αν αφήσετε ενεργοποιημένη τη συσκευή για μεγαλύτερο διάστημα, ορισμένα σημεία της θερμαίνονται υπερβολικά για να τα αγγίξετε. Τα σημεία αυτά επισημαίνονται στη συσκευή με το εξής εικονίδιο:</p>  <p>Από τη στιγμή που γνωρίζετε αυτά τα ζεστά σημεία και δεν τα αγγίζετε, η συσκευή είναι απολύτως ασφαλής για χρήση.</p>
Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες δεν είναι όπως τις περίμενα.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.	Για τέλειο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε φρέσκες, αμυλώδεις πατάτες. Αν χρειάζεται να φυλάξετε τις πατάτες, μην τις αποθηκεύετε σε κρύο περιβάλλον (π.χ. στο ψυγείο). Επιλέγτε πατάτες στη συσκευασία των οποίων αναγράφεται ότι είναι κατάλληλες για τηγάνισμα.
	Η ποσότητα των υλικών που έχετε βάλει στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελίδα 14 αυτού του εγχειριδίου χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.
	Ορισμένοι τύποι υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελίδα 14 αυτού του εγχειριδίου χρήσης για να μαγειρέψετε σπιτικές τηγανητές πατάτες.
Το Airfryer δεν ενεργοποιείται.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε εισάγει σωστά το φις στην πρίζα.
	Έχετε συνδέσει πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα.	Το Airfryer έχει υψηλή ισχύ. Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα και ελέγξτε τις ασφάλειες.
Παρατηρώ κάποια σημάδια ξεφλουδίσματος στο εσωτερικό του Airfryer.	Μπορεί να εμφανιστούν ορισμένα σημάδια στον κάδο του Airfryer αν ακουμπήσετε ή ξύσετε κατά λάθος την επιφάνεια (π.χ. κατά το πλύσιμο με σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή/και την τοποθέτηση του καλάθιου στη συσκευή).	Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, να τοποθετείτε το καλάθι στον κάδο με προσοχή. Αν τοποθετείτε το καλάθι με κλίση, μπορεί να χτυπήσει στο τοίχωμα του κάδου, προκαλώντας ξεφλούδισμα σε ορισμένα σημεία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, λάβετε υπόψη ότι δεν είναι επικίνδυνο, καθώς όλα τα υλικά της συσκευής είναι ασφαλή για τα τρόφιμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λίπος από τον κάδο και συνεχίστε το μαγείρεμα.

Αιτία	Πιθανή αιτία	Λύση
	Έχουν μείνει υπολείμματα λίπους στον κάδο από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός σχηματίζεται από υπολείμματα λίπους που θερμαίνονται στον κάδο. Να καθαρίζετε πάντα τον κάδο και το καλάθι σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.
	Το φαγητό δεν έχει παναριστεί ή αλειφθεί σωστά.	Τα μικροσκοπικά κομμάτια του παναρίσματος που μεταφέρονται με τον αέρα μπορούν να προκαλέσουν λευκό καπνό. Πιέστε καλά το πανάρισμα ώστε να κολλήσει ή αλείψτε καλά το φαγητό.
	Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος.	Στεγνώστε τα τρόφιμα με ελαφρές κινήσεις πριν τα τοποθετήσετε στο καλάθι.



Οι προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση  
© 2021 Koninklijke Philips N.V.  
Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος.